

MENU

Semaine du Lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025

    	 <h2>Lundi</h2> <p>Betteraves / maïs</p> <p>Quenelles nature sauce crème</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Suisse aromatisé</p> <p>Fruit du saison</p>	 <h2>Mardi</h2> <p>Carottes rapées</p> <p>Pâtes à la bolognaise (plat complet)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Crêpe fruits rouges</p>	 <h2>Mercredi</h2> <p>Œuf à la Parisienne</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Flan chocolat</p>	<h2>Jeudi</h2>  <p>JOUR FÉRIÉ</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>Persillade de pdt</p> <p>Médailon merlu scie dieppoise</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p>
	 <p>Cuisiné par nos chefs</p>	 <p>Origine France</p>	 <p>Menu végétarien</p>	 <p>Agriculture biologique</p>	 <p>Pêche responsable</p>

Le muguet comme porte-bonheur

Originnaire du Japon, le muguet est présent en Europe depuis le Moyen- Âge. Également appelé lis des vallées, le muguet se présente sous la forme d'une hampe florale entourée de feuilles, et garnies de petites clochettes blanches.

On lui accorde des vertus porte-bonheur depuis l'époque des Celtes, où il annonçait l'arrivée du printemps, du renouveau de la nature et de la saison des



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.